

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anggadireja, J. T., A. Zatnika, H. Purwoto, dan S. Istini. (2006). Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.

Babic, J., Drago S., Durdica A., Vlasta P., Mirela K., and Nela N. T. (2006). Effects of Pectin and Carrageenan on Thermophysical and Rheological Properties of Tapioca Starch. *Czech J. Food Sci.*, Vol. 24 No. 6:275–282.

Basir, S. M. (2014). Pengaruh Proses Pemurnian Karaginan dengan Metode Pengendapan Alkohol dan Kalium Klorida Press Terhadap Mutu Karaginan dari *Eucheuma Cottonii* Asal Kabupaten Jeneponto. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Hasanuddin. Makassar.

Bourtoom, T. (2008). Edible film and Coating: Characteristic and Properties. Prince of Songkhla University. Songkhla.

Chapman, V. J., and Chapman C. J. (1980). Seaweed and Their Uses 3<sup>rd</sup> ed. pp. 148–193. Chapman and Hall Ltd. London.

Estiningtyas, H. R. (2010). Aplikasi *Edible Film* Maizena dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Antioksidan Alami pada *Coating* Sosis Sapi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Fardhyanti, D. S. and S. S. Julianur. (2015). Karakterisasi *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 4 (2): 68-73.

Gontard N, Guilbert, and J. L. Cuq. (1993). Water and Glicerol as Plasticizer Effect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *J Food Sci* 58 (1): 206-211.

Hadiman, Asti L. (2012). Struktur dan Sifat Karagenan. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.

Hambali, E., Suryani A., dan Wadli. (2004). Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.

Herliany, N. E., Joko S., dan Ella S. (2013). Karakteristik Biofilm Berbahan Dasar Karaginan. *Jurnal Akuatika*. IV (1): 10-20.

Iglauer, S., Y. Wu, Patrick S., Y. Tang, and William A. G. (2011). Dilute Iota and Kappa Carrageenan Solutions With High Viscosities in High Salinity Brines. *Journal of Petroleum Science and Engineering*. Elsevier B.V. 75, 304–31.

Jufri, M., J. Djajadisastra dan L. Maya. (2009). Pembuatan Mikroemulsi dari Minyak Buah Merah. Skripsi Jurusan Ilmu Farmasi. Universitas Indonesia. Depok.

Khalil, E., Al-Sotari S. T., and Taha M. O. (2012). Formulation and Characterization of IPM/ Water/ Nonionic-ionic Surfactant Microemulsion. *Journal Chem Eng*, 6 (2): 187-198.

Krochta. (1994). *Edible film and Coating to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company. New York.

Leuner, C. and Dressman J. (2000). Improving Drug Solubility for Oral Delivery Using Solid Dispersion. *Eur. J. Pharm. Biopharm.* 50, 47-60.

Liu, Z. and J. H. Han. (2005). Film Forming Characteristic of Starches. *Journal of Food Science*. 70 (1): 31-36.

Lukasik, K. V. and Ludescher, R. D. (2005). Effect of Plasticizer on Dynamic Site Heterogeneity in Cold-Cast Gelatin Films. *Journal Food Hydrocolloid*. 20: 88-95.

Martin, Alfred. (1993). Farmasi Fisik. UI-Press. Jakarta.

Martins, J. T., Miguel A. C., Ana I. B., Ana C. P., B. W. S. Souza, and Antonio A. V. (2012). Synergistic Effects Between k-carrageenan and Locust Bean Gum on Physicochemical Properties of *Edible films* Made Thereof. *Food Hydrocolloids*. Elsevier Ltd. 29. 280e289. 0268-005X/\$.

Mc Hugh and Krochta. (1994). Sorbitol vs Gliserol Plasticized Whey Protein *Edible film*: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Strength Evaluation. *Journal of Agriculture and Food Chem.* 2 (4): 841-845.

Munaf, R. D. (2000). Rumput Laut: Proyek Sistem Informasi Ilmu Pengetahuan Nasional Guna Menunjang Pembangunan. Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah LIPI. Jakarta.

Murdianto, W. (2005). Sifat Fisik dan Mekanik *Edible film* Ekstrak Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma* sp. untuk Pembuatan *Edible film*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Nurjannah, W. (2004). Isolasi dan Karakterisasi Alginat dari Rumput Laut *Sargassum* sp. untuk Pembuatan *Biodegradable Film* Komposit Alginat Tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Ping Li, A., Gosh R. F., Wagner S., Krill Y. M., Joshi A. T. M., and Serajjudin. (2005). Effect of Combined Use of Nonionic Surfactant on Formation of Oil-in-water Microemulsion. *International Journal of Pharmaceutic*. 288 (1): 27-34.

Santoso, B., Herpandi, Vemi A., Rindit P. (2013). Karakteristik Film Pelapis Pangan dari Surimi Belut Sawah dan Tapioka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 24 (1).

Suryaningrum, D; Murdinah, E. D. M. (2003). Pengaruh Perlakuan Alkali dan Volume Larutan Pengekstrak Terhadap Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 9 (5): 321-334.

Thirathumthavorn, D. and S. Charoenrein. (2006). Thermal and Pasting Properties of Native and Acid-Treated Starches Derivatized by I-Octenyl Succinicanhydride Carbohydrate Polymer. 66: 258-265.

Triphaty, J., Dinesh K. M., M. Yadav, A. Sand, and K. Behari. (2009). Modification of j-Carrageenan by Graft Copolymerization of Methacrylic Acid: Synthesis and Applications. *Journal of Applied Polymer Science*, Vol. 114, 3896–3905.

Webber, V., S. M. Carvalho, Paulo J. O., Leila H., and Pedro L. M. B. (2012). Optimization of The Extraction of Carrageenan from *Kappaphycus alvarezii* using Response Surface Methodology. *Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas*, 32(4): 812-818.